KH 1171

MACHINE À PAIN

(FR) (BE) Mode d'emploi

BROODBAKMACHINE

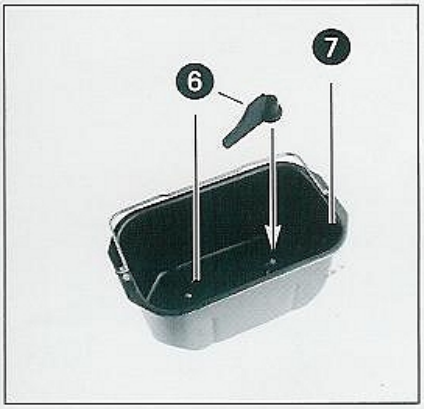
(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

BROTBACKAUTOMAT

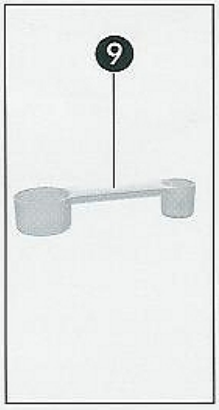
(DE) (AT) Bedienungsanleitung

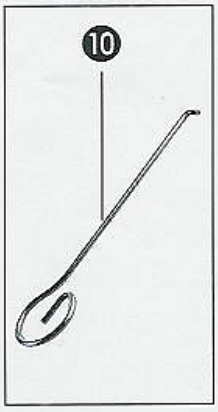
bifinett

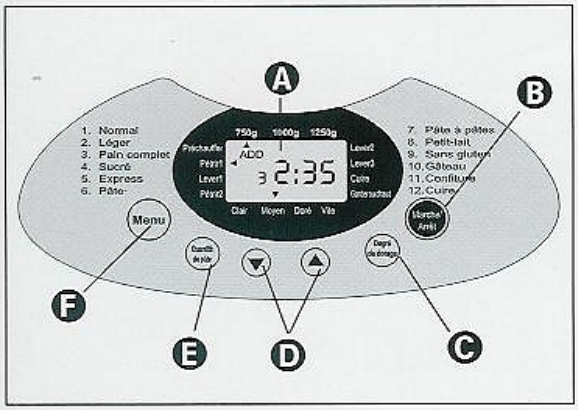
1
2
3
4
5

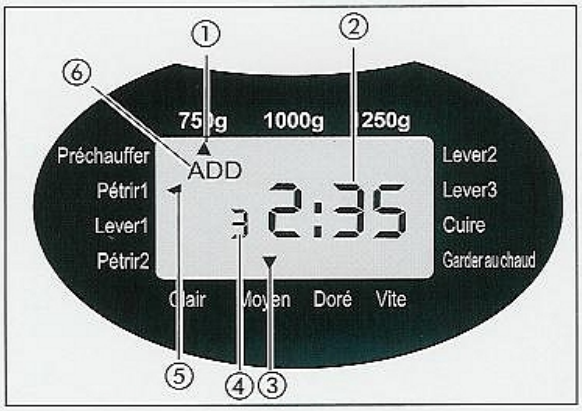

6
7

8


9


10


A
B
1. Normal
2. Léger
3. Pain complet
4. Sucré
5. Express
6. Pâte
7. Pâte à pâtes
8. Petit-lait
9. Sans gluten
10.Gâteau
11.Confiture
12.Cuire
750g
1000g
1250g
Préchauffer
Pétrir1
Lever1
Pétrir2
Lever2
Lever3
Cuire
Garder au chaud
ADD
2:35
Clair
Moyen
Doré
Vite
Menu
Marche/Arrêt
F
E
D
C


①
②
⑥
750g
1000g
250g
Préchauffer
Pétrir1
Lever1
Pétrir2
ADD
2:35
Lever2
Lever3
Cuire
Garder au chaud
Clair
Moyen
Doré
Vite
⑤
④
③

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	4
Présentation de l'appareil	5
Accessoires	5
Usage conforme	5
Avant la première utilisation	6
Propriétés	6
Champ de commande	6
Programmes	7
Fonction de minuterie	9
Avant la cuisson	9
Faire cuire du pain	10
Messages d'erreur	11
Nettoyage et entretien	12
Caractérestiques techniques	13
Mise au rebut	13
Garantie et service après-vente	13
Importateur	13
Déroulement des programmes	14
Dépannage de la machine à pain	18

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour une utilisation ultérieure. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez intégralement le mode d'emploi avant la première utilisation.
- Danger d'asphyxie! Les enfants peuvent étouffer en cas d'utilisation inappropriée de l'emballage. Mettez-le au rebut immédiatement après le déballage ou conservez-le hors de portée des enfants.
- Suite au déballage, contrôlez la machine à pain en vue d'éventuels dommages de transport. Si nécessaire, veuillez vous adresser à votre fournisseur.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et non sensible à la chaleur.
- N'installez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, explosifs et/ou de gaz combustibles. La distance par rapport aux autres appareils ne doit pas être inférieure de 10 cm.
- Assurez-vous que les fentes d'aération de l'appareil ne sont pas recouvertes.
- Avant le raccordement, contrôlez si le type de courant et la tension du réseau correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'acheminez pas le câble au niveau d'arêtes vives ou à proximité de surfaces ou d'objets chauds. L'isolement du câble peut être endommagé.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- Afin d'éviter tout risque de trébuchement ou d'accident, l'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en intérieur.
- Ne jamais placer l'appareil au-dessus ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou un four brûlant ou d'autres sources de chaleur.
- Ne recouvrez jamais l'appareil avec une serviette ou tout autre matériau. La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert d'un matériau inflammable tel que des rideaux ou qu'il entre en contact avec eux.
- Si vous utilisez une rallonge, la puissance maximum autorisée du câble doit correspondre à la puissance de la machine à pain.
- Acheminez une rallonge de manière à éviter tout trébuchement ou que quelqu'un ne tire dessus par inadvertance.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la prise avant toute utilisation. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter d'autres risques.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés peut être à l'origine de dommages. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi auquel il est destiné. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne commencez un programme de cuisson qu'après avoir introduit un moule de cuisson. Sinon l'appareil risque d'être endommagé de manière irréparable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité. Retirer la fiche secteur lorsque l'appareil est inutilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant d'enlever des pièces.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- Cet appareil satisfait aux dispositions de sécurité correspondantes. Les vérifications, les réparations et l'entretien technique sont exclusivement réservés au revendeur spécialisé qualifié. Sinon, la garantie est annulée.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil et ne le recouvrez pas. Risque d'incendie.
- ATTENTION! La machine à pain est un appareil qui chauffe. Avant de toucher l'appareil, attendez qu'il ait refroidi ou utilisez une manique.
- Laissez l'appareil refroidir et débranchez la fiche secteur avant de retirer ou de mettre en place les pièces accessoires.
- Ne déplacez pas la machine à pain si le moule de cuisson contient quelque chose de brûlant ou un liquide tel que de la confiture. Il y a risque de brûlure !
- Lors de l'utilisation, évitez à tout prix de toucher les pétrins en rotation. Il y a en effet un risque de blessures !
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour conserver des aliments ou des ustensiles.
- Ne mettez jamais de papier d'aluminium ou d'autres objets métalliques dans la machine à pain. Cela peut causer un court-circuit. Danger d'incendie !
- Ne plongez pas la machine à pain dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque d'électrocution !
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des éponges récurantes. Si des particules de l'éponge se désagrègent et entrent en contact avec des pièces électriques, il y a risque d'électrocution.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans moule de cuisson ou avec un moule de cuisson vide. Dans ce cas, vous risquez d'infliger des dommages irréparables à l'appareil.
- Fermez toujours le couvercle lorsque l´appareil est en marche.
- Ne retirez jamais le moule de cuisson lorsque l´appareil est en marche.

Présentation de l'appareil

1. Fenêtre de contrôle
2. Couvercle d'appareil
3. Fentes d'aération
4. Cordon d'alimentation
5. Champ de commande

Ce symbole sur le couvercle de votre machine à pain vous avertit des risques de brûlures.

Accessoires

6. 2 pétrins
7. Moule de cuisson pour un pain d'un poids allant jusqu'à 1250 g
8. Verre mesureur
9. Cuillère graduée
10. Crochet de retrait des pétrins

- Guide de démarrage rapide
- Livret de recettes
- Mode d'emploi

Usage conforme

N'utilisez votre machine à pain Bifinett que pour la cuisson du pain et la préparation de marmelades/ confitures dans le cadre domestique.
N'utilisez en aucun cas l'appareil pour le séchage d'aliments ou d'objets. N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.

Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut conduire à un endommagement de l'appareil.

Avant la première utilisation

Mise au rebut du matériau d'emballage

Déballez votre appareil et éliminez le matériau d'emballage selon les dispositions en vigueur dans votre lieu de résidence.

Premier nettoyage

Avant la mise en service, essuyez le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la surface extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez pas d'éponges récurantes ou de produits à récurer. Retirez le film protecteur sur le champ de commande ❺.

Préchauffage

ⓘ Point important avant la première mise en service :

Uniquement la première fois que vous faites chauffer la machine à pain, enfournez le moule à cuisson ❼ vide. Fermez le couvercle ❷.
Sélectionnez le programme 12, comme indiqué au chapitre „PROGRAMMME", et appuyez sur le bouton de marche/arrêt Ⓑ pour chauffer l'appareil pendant 5 minutes. Au bout de 5 minutes, appuyez sur le bouton de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un signal sonore assez long retentisse pour mettre fin au programme. Les éléments chauffants étant légèrement graissés, une légère odeur peut se dégager lors de la première mise en service. Elle n'est pas dangereuse et se dissipe rapidement. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi et essuyez à nouveau le moule de cuisson ❼, les pétrins ❻ et la face extérieure de la machine à pain à l'aide d'un chiffon propre et humide.

⚠ **Risque d'incendie !** Ne laissez jamais la machine à pain chauffer pendant plus de 5 minutes avec le moule de cuisson ❼ vide. Il y a risque de surchauffe.

Propriétés

Avec la machine à pain, vous avez la possibilité de faire cuire du pain selon votre goût.

- Vous pouvez choisir entre 12 programmes différents.
- Vous pouvez utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts.
- Vous pouvez pétrir de la pâte à petits pains et confectionner de la marmelade.
- Grâce au programme "Sans gluten", vous pouvez cuire des mélanges à pâte sans gluten et confectionner des recettes à base de farines sans gluten, comme par ex. la farine de maïs, la farine de sarrasin et la fécule de pommes de terre.

Champ de commande

Ⓐ Ecran

L'affichage indique

① la sélection du poids (750 g, 1000 g, 1250 g)
② le temps d'opération restant en heures et la présélection du temps programmée
③ le degré de dorage sélectionné (Clair, Moyen, Doré, Vite)
④ le numéro de programme sélectionné
⑤ le déroulement du programme
⑥ l'ajout d'ingrédients ("ADD")

Ⓑ Marche / Arrêt

Pour démarrer ou arrêter le fonctionnement ou pour effacer une programmation de minuterie.

Pour interrompre l'opération, appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'indication des heures clignote sur l'écran Ⓐ. En appuyant à nouveau sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, l'opération peut être poursuivi dans un délai de 10 minutes. Si vous oubliez d'enclencher le programme, celui-ci reprend automatiquement après 10 minutes.
Pour arrêter complètement le fonctionnement ou effecer les réglages, appuyez pendant 3 secondes sur la touche de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

⚠ Remarque :
N'appuyez pas sur la touche Marche/Arrêt Ⓑ, si vous souhaitez uniquement contrôler l'état du pain. Observez la procédure de cuisson par la fenêtre de contrôle.

⚠ Attention :
A chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore doit retentir, à part quand l'appareil est en marche.

Ⓒ Degré de dorage (ou mode Vite)
Sélection du degré de dorage ou passage en mode Vite (Clair/Moyen/Doré/Vite). Appuyez plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus du degré de dorage souhaité. Pour les programmes 1 - 4, vous pouvez activer le mode Vite en appuyant plusieurs fois sur la touche Degré de dorage Ⓒ, pour raccourcir la procédure de cuisson. Appuyez sur la touche Degré de dorage Ⓒ jusqu'à ce que la flèche apparaisse au-dessus de "Vite". Il n'est pas possible de choisir un degré de dorage pour les programmes 6, 7 et 11.

Ⓓ Minuterie
Cuisson temporisée.

⚠ Remarque :
Dans le cas du programme 11, vous ne pouvez pas définir de cuisson temporisée.

Ⓔ Qantité de pâte
Sélection du poids du pain (750 g / 1000 g / 1250 g). Appuyez plusieurs fois sur cette touche jusqu'à ce que la flèche apparaisse sous le poids souhaité. Les indications de poids (750 g / 1000 g / 1250 g) se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule de cuisson Ⓖ.

⚠ Remarque :
Le réglage standard à la mise en marche de l'appareil est de 1250 g. Dans les programmes 6, 7, 11 et 12, il ne vous est pas possible de régler le poids du pain.

Ⓕ Sélection des programmes (Menu)
Affichage du programme de cuisson souhaité (1-12). L'écran Ⓐ affiche le numéro de programme et la durée de cuisson correspondante.

Fonction de mémorisation
Lorsqu'il est de nouveau mis en marche après une coupure de courant d'environ 10 minutes maximum, le programme continue à se dérouler à l'endroit où il a été arrêté. Cela ne s'applique cependant pas lorsque vous effacez ou mettez fin au processus de cuisson ou lorsque vous activez le bouton de marche/arrêt Ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse.

Fenêtre de contrôle ①
La fenêtre de contrôle ① vous permet d'observer la procédure de cuisson.

Programmes

La touche Sélection du programme Ⓕ vous permet de sélectionner le programme souhaité. Le numéro de programme correspondant s'affiche sur l'écran Ⓐ. Les temps de cuisson dépendent des combinaisons de programme sélectionnées. Voir le chapitre "Déroulement des programmes".

Programme 1 : Normal
Pour les pains mixtes et blancs essentiellement composés de farine de blé ou de seigle. La pain est d'une consistance compacte. Le dorage du pain est défini à l'aide de la touche Degré de dorage ⓒ.

Programme 2 : Léger
Pour des pains légers composés de farine bien fine. En règle générale, le pain est léger et présente une croûte croustillante.

Programme 3 : Pain complet
Pour les pains à base de farine plus consistante, par ex. de la farine de blé complète et de la farine de seigle. Le pain est plus compact et plus lourd.

Programme 4 : Sucré
Pour des pains avec des ingrédients composés de jus de fruits, de flocons de noix de coco, de raisins, de fruits secs, de chocolat ou de sucre supplémentaire. Le pain sera plus léger et plus aéré à l'issue d'une phase de levée plus longue.

Programme 5 : Express
Pour le pétrissage, laisser lever la pâte et la cuisson sera moins longue. Ce programme n'est indiqué que pour les recettes ne contenant pas d'ingrédients lourds ou des types de farine complète. Notez bien qu'avec ce programme, le pain peut devenir moins moelleux et pas aussi savoureux qu'avec un autre programme.

Programme 6 : Pâte (pétrir)
Pour la fabrication de pâtes levées pour les petits pains, les pâtes à pizza ou les brioches. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

Programme 7 : Pâte à pâtes
Pour la confection de pâtes. La procédure de cuisson n'est pas applicable pour ce programme.

Programme 8 : Petit-lait
Pour des pains composés de babeurre ou de yaourt.

Programme 9 : Sans gluten
Pour les pains composés de farines et de mélanges de cuisson sans gluten. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes.

Programme 10 : Gâteau
Les ingrédients sont pétris dans ce programme, ils sont mélangés tranquillement et cuits. Utilisez de la poudre à lever pour ce programme.

Programme 11 : Confiture
Pour la confection de marmelades, de confitures, de gelées et de pâtes à tartiner à base de fruits.

Programme 12 : Cuire
Pour la recuisson de pains qui sont trop clairs ou qui ne sont pas bien cuits ou pour des pâtes tout prêtes. L'ensemble des procédures de pétrissage et de repos ne sont pas applicables pour ce programme. Après la fin de la procédure de cuisson, le pain est maintenu au chaud pendant une heure maximum. Ce programme empêche que le pain devienne trop humide.
Le programme 12 cuit le pain pendant 60 minutes. Pour mettre fin à ces fonctions de manière prématurée, appuyez sur la touche de marche/arrêt ⓑ jusqu'à ce qu'un long signal sonore retentisse. Pour arrêter l'appareil, coupez l'alimentation électrique.

⚠ **Remarque :**
Chez les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un signal sonore retentit pendant le déroulement du programme et "ADD" ⑥ apparaît sur l'écran. Ajoutez immédiatement d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix.
Les ingrédients ne sont pas malaxés par le crochet de retrait des pétrins ❻. Si vous avez réglé la minuterie, vous pouvez verser tous les ingrédients dans le moule de cuisson ❼ également au début du programme. Dans ce cas, vous devriez légèrement réduire les fruits et les noix avant de les ajouter.

Fonction de minuterie

La fonction de minuterie vous permet de procéder à une cuisson temporisée.
Les touches fléchées ▲ et ▼ Ⓓ vous permettent de définir la fin de la procédure de cuisson.

⚠ **Avertissement !** Avant de cuire un certain pain avec la fonction de minuterie, vérifiez d'abord que la recette marche, afin de vous assurer que la proportion respective entre les différents ingrédients est adéquate, que la pâte n'est pas trop ferme ou trop fine, ou que la quantité n'est pas trop grande et resque éventuellement de déborder. Risque d'incendie!

Sélectionnez un programme. L'écran Ⓐ indique la durée de cuisson requise.
La touche fléchée ▲ Ⓓ vous permet de décaler la fin du programme. Lorsque vous appuyez pour la première fois, la fin est décalée de 5 minutes.
A chaque fois que vous appuyez à nouveau sur la touche fléchée ▲ Ⓓ, la date de fin se déplace à nouveau de 10 minutes. En maintenant la touche fléchée enfoncée, vous accélérez cette procédure.
L'affichage vous indique la durée totale du temps de cuisson et le délai. En cas de dépassement du décalage de temps possible, vous pouvez corriger le temps à l'aide de la touche fléchée ▼ Ⓓ.
Confirmez la configuration de la minuterie à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ. Le double point clignote à l'écran Ⓐ et le temps programmé commence à s'écouler. Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

Exemple :
Il est 8 h et vous souhaitez avoir du pain frais dans 7 heures et 30 minutes, c'est-à-dire à 15:30.
Dans un premier temps, sélectionnez le programme 1 et maintenez la touche fléchée Ⓓ enfoncée jusqu'à ce que l'écran Ⓐ affiche 7:30 dans la mesure où le temps de la préparation s'élève à 7 heures et 30 minutes.

ⓘ **Remarque :** La fonction de minuterie n'est pas disponible pour le programme "Confiture".

⚠ **Remarque**
Ne pas utiliser la fonction de minuterie en cas de transformation de denrées alimentaires rapidement périssables tels que le lait, les œufs, la crème fraîche ou le fromage, etc.

Avant la cuisson

Pour réussir une procédure de cuisson, veuillez tenir compte des facteurs suivants:

Ingrédients
⚠ **Remarque**
Retirez le moule de cuisson ❼ du corps de l'appareil avant de verser les ingrédients. Si des ingrédients pénètrent dans la zone de cuisson, un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

- Mettez toujours les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans le moule de cuisson ❼.
- Il est recommandé de laisser tous les ingrédients à température ambiante afin d'obtenir une procédure de fermentation optimale de la levure.
- Veillez à la mesure exacte des ingrédients. De légères divergences par rapport aux quantités indiquées dans la recette peuvent déjà influencer le résultat de cuisson.

⚠ **Remarque**
N'utilisez en aucun cas des quantités plus importantes que celles indiquées. Une quantité excessive de pâte peut déborder du moule de cuisson ❼ et un incendie peut se déclencher suite au réchauffement des serpentins de chauffage.

Faire cuire du pain

Préparation

Respectez les consignes de sécurité figurant dans ce mode d'emploi.
Installez la machine à pain sur une surface plane et ferme.

1. Retirez le moule de cuisson ❼ de l'appareil par le haut.
2. Mettez en place les pétrins ❻ sur l'arbre d'entraînement dans le moule de cuisson ❼. Veillez à ce qu'ils soient fermement positionnés.
3. Mettez les ingrédients de votre recette dans l'ordre indiqué dans la forme de cuisson ❼. Ajoutez tout d'abord les liquides, le sucre, le sel puis la farine, et, pour terminer, la levure.

⚠ Remarque

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou des liquides.

4. Remettez le moule de cuisson ❼ en place. Veillez à ce qu'elle s'enclenche correctement.
5. Fermez le couvercle ❶.
6. Enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et l'écran Ⓐ affiche le numéro du programme et la durée du programme 1.
7. Sélectionnez votre programme avec la touche de choix de programme Ⓕ. Chaque entrée est confirmée par un signal acoustique.
8. Le cas échéant, sélectionnez la taille du pain à l'aide de la touche Ⓔ.
9. Sélectionnez le degré de dorage Ⓒ de votre pain. Dans l'écran Ⓐ, la flèche vous indique si vous avez opté pour Clair, Moyen ou Doré. Vous pouvez en l'occurrence également sélectionner le mode "Vite" pour raccourcir le temps de levée de la pâte.

⚠ Remarque

La fonction "Degré de dorage" n'est pas disponible pour les programmes 6, 7 et 11. La fonction "Vite" est uniquement possible pour les programmes 1-4.

Pour les programmes 6, 7, 11 et 12, le réglage du poids du pain n'est pas possible.

10. Vous avez maintenant la possibilité de régler l'heure de fin de votre programme à l'aide de la fonction de minuterie. Vous pouvez saisir un décalage maximal allant jusqu'à 15 heures.

⚠ Remarque

Cette fonction n'est pas possible pour le programme 11.

Démarrer le programme

Démarrez à présent le programme à l'aide de la touche Marche/Arrêt Ⓑ.

ⓘ **Remarque :** Les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 9 démarrent avec une phase de préchauffage de 10 à 30 minutes (à l'exception du mode Vite, voir le tableau du déroulement des programmes). Les pétrins ❻ ne bougent pas. Il ne s'agit pas d'une erreur de l'appareil.

Le programme exécute automatiquement les différentes étapes de travail.
La fenêtre de contrôle ❶ vous permet d'observer la procédure de cuisson de votre machine à pain. De l'humidité peut occasionnellement se former sur la fenêtre de contrôle ❶ pendant la procédure de cuisson. Pendant la phase de pétrissage, le couvercle ❷ peut être ouvert.

⚠ Remarque

N'ouvrez pas le couvercle de la machine ❷ au cours de la phase de levée et de cuisson. Le pain peut s'affaisser.

Terminer le programme

Lorsque la procédure de cuisson est terminée, dix signaux sonores retentissent et l'écran Ⓐ affiche 0:00.

Lorsque le programme est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode "Garder au chaud" qui dure 60 minutes maximum.

⚠ Remarque
Ceci ne s'applique pas aux programmes 6, 7 et 11.

Pendant ce temps, de l'air chaud circule dans l'appareil. Vous pouvez mettre fin prématurément à la fonction "Garder au chaud" en maintenant la touche Marche/Arrêt ⒷB enfoncée jusqu'à ce que les signaux sonores retentissent.

⚠ Avertissement
Débranchez la fiche secteur de la prise avant d'ouvrir le couvercle ❷.
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours ce dernier de l'alimentation électrique.

Sortir le pain
Pour sortir le pain du moule de cuisson ❼, utilisez toujours des maniques ou des gants de protection. Maintenez le moule de cuisson ❼ penchée au-dessus d'une grille et secouez-la légèrement jusqu'à ce que le pain se décolle du moule de cuisson ❼.

Si le pain ne se détache pas des pétrins ❻, retirez doucement les pétrins ❻ à l'aide du crochet de retrait des pétrins ⓾.

⚠ Remarque
N'utilisez aucun objet métallique susceptible de rayer le revêtement antiadhésif.
Dès que vous avez retiré le pain du moule de cuisson ❼, rincez cette dernière à l'eau chaude. Vous empêchez ainsi un encroûtement des pétrins ❻ au niveau de l'arbre d'entraînement.

Conseil : Lorsque vous retirez les pétrins ❻ après la dernière opération de pétrissage, le pain ne sera pas déchiré lorsqu'il est prélevé du moule de cuisson ❼.

- Appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt ⒷB pour interrompre le programme au tout début de la phase de cuisson ou retirez la fiche de la prise réseau. Vous devez rétablir la connexion avec le réseau électrique dans un délai de 10 minutes afin d'assurer la poursuite de la procédure de cuisson.
- Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et retirez le moule de cuisson ❼. Avec les mains enfarinées, vous pouvez prélever la pâte et retirer les pétrins ❻.
- Remettez la pâte dans le moule de cuisson ❼. Remettez en place le moule de cuisson ❼ et fermez le couvercle de l'appareil ❷.
- Le cas échéant, enfichez la fiche secteur dans la prise de courant. Le programme de cuisson est poursuivi.

Laissez le pain refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le consommer.
Avant de couper le pain, assurez-vous toujours qu'aucun pétrin ❻ ne se trouve dans la pâte.

Messages d'erreur

- Lorsque l'écran ⒶA affiche "HHH" après le démarrage du programme, cela signifie que la température de la machine à pain est encore trop élevée. Arrête le programme et retirez la fiche secteur. Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- S'il s'avère impossible de démarrer un nouveau programme alors que la machine à pain vient d'en achever un, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud. Dans ce cas, l'écran affiche le réglage de base (Programme 1). Ouvrez le couvercle de l'appareil ❷ et laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

⚠ Avertissement
N'essayez pas de mettre en service l'appareil avant qu'il ne se soit refroidi. Cela fonctionne uniquement pour le programme 12.

- Lorsque l'écran affiche „EE0", „EE1" ou "LLL" une fois que le programme a été lancé, commencez par éteindre la machine à pain, puis sortez la fiche secteur de la prise de courant, remettez-là à nouveau dans la prise de courant et allumez une nouvelle fois la machine à pain. Si le messsage d'erreur persiste, adressez-vous au service après-vente.

Nettoyage et entretien

⚠ Avertissement
Avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez tout d'abord l'appareil refroidir entièrement.
Protégez l'appareil à l'encontre de l'humidité, car ceci peut entraîner un choc électrique.

Respectez à cet effet les consignes de sécurité.

⚠ Attention
Les éléments de l'appareil et les accessoires ne sont pas adaptés au lavage en lave-vaisselle !

Corps de l'appareil, couvercle, cuve
Retirez tous les résidus de la cuve avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée. Essuyez également le corps de l'appareil et le couvercle avec un chiffon ou une éponge humide.

- Séchez bien l'intérieur. Pour faciliter le nettoyage, retirez le couvercle ❷ du corps de l'appareil :
- Ouvrez le couvercle ❷ jusqu'à ce que les ergots en forme de languette des charnières soient introduits dans les ouvertures des guides de la charnière.
- Retirez le couvercle ❷ des guides de la charnière.
- Pour installer le couvercle ❷, passez les ergots à travers l'ouverture des guides de la charnière.

Formes de cuisson et couteaux de pétrissage
La surface des formes de cuisson ❼ et des couteaux de pétrissage ❻ est pourvue d'un revêtement anti-adhésif. Lors du nettoyage, n'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, de récurants ou d'objets qui pourraient provoquer des rayures sur les surfaces.

De par l'humidité et la vapeur, l'apparence des surfaces peut se modifier au cours du temps. Cet état ne correspond pas à un entravement du fonctionnement ou à une réduction de la qualité.

Avant de nettoyer, retirez les formes de cuisson ❼ et les couteaux de pétrissage ❻ de l'espace de cuisson. Essuyez la surface extérieure des formes de cuisson ❼ avec un chiffon humide.

⚠ Attention
Ne plongez jamais le moule de cuisson ❼ dans de l'eau ou tout autre liquide.
Nettoyez l'intérieur du moule de cuisson ❼ à l'eau chaude savonneuse.
Si de la pâte séchée colle sur les pétrins ❻, remplissez d'eau chaude le moule de cuisson ❼ et laissez baigner pendant une trentaine de minutes.
Si le support de l'insert est bouché au niveau du pétrin ❻, vous pouvez le nettoyer doucement à l'aide d'une baguette de bois.
N'utilisez pas de produits nettoyants chimiques ou de diluants pour nettoyer la machine à pain.

Caractérestiques techniques

Modèle :	Machine à pain KH 1171
Tension nominale :	220-240V~50Hz
Puissance absorbée :	850 watts

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune. Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.

Eliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou pour les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente autorisée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

(FR) Kompernass Service France
Tel.: 0800 808 825
e-mail: support.fr@kompernass.com

(BE) I.T.S.w. bv
p/a Forwarding Team bvba
tav Esther · Bellestraat 7 · 2030 Antwerpen
Tel.: 03/5413760 · Fax: 03/5415651
e-mail: support.be@kompernass.com
Verzendadres / Suscription:
Reponse 2 / Antwoordnummer 2
2030 Antwerpen

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Déroulement des programmes

Programme	1. Normal						2. Léger					
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Préchauffer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Lever 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Pétrir 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Lever 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Lever 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Cuire (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Garder au chaud (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A signifie que la machine à pain pétrit pendant 3 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD" ⑥ apparaît sur l'écran.

Programme	3. Pain complet						4. Sucré					
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			Vite			Clair Moyen Doré			Vite		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Préchauffer (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Lever 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Pétrir 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Lever 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Lever 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Cuire (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Garder au chaud (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A signifie que la machine à pain pétrit pendant 4 minutes et que le signal sonore pour l'ajout des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD" ⑥ apparaît sur l'écran

Programme	5. Express			6. Pâte	7. Pâte à pâtes	8. Petit-lait			9. Sans gluten		
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			N/A	N/A	Clair Moyen Doré			Clair Moyen Doré		
Taille	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Durée (heures)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Préchauffer (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Pétrir 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Lever 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Pétrir 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Lever 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Lever 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Cuire (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Garder au chaud (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
jout d'ingrédients (durée restante en heures)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Affichage horaire	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A signifie que la machine à pain pétrit pendant 5 minutes et que le signal sonore pour l'adjonction des ingrédients retentit en même temps que l'affichage de „ADD" ⑥ apparaît sur l'écran.

Programme	10. Gâteau			11. Confiture	12. Cuire
Degré de dorage	Clair Moyen Doré			N/A	Clair Moyen Doré
Taille	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Durée (heures)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Préchauffer (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pétrir 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Lever 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Chaleur + pétrir	N/A
Pétrir 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Lever 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Lever 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Chaleur + pétrir	N/A
Cuire (min)	60	65	70	20 Lever	60
	15 Lever	15 Lever	15 Lever		
Garder au chaud (min)	60	60	60	N/A	60
Ajout d'ingrédients (durée restante en heures)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Affichage horaire	15h	15h	15h	N/A	15h

Dépannage de la machine à pain

Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le moule de cuisson ❼ après la cuisson ?	Versez de l'eau dans le moule de cuisson ❼ et faites tourner le couteau de pétrissage ❻ pour décoller les croûtes formées en dessous.
Que se passe-t-il si le pain cuit reste dans la machine à pain ?	Grâce à la fonction "Garder au chaud", le pain est maintenu au chaud pendant env. 1 heure, tout en étant protégé de l'humidité. Si le pain devait rester plus d'une heure dans la machine à pain, il risque de s'humidifier.
Les formes de cuisson ❼ peuvent-elles être lavées en lave-vaisselle ?	Non. Rincez les formes de cuisson ❼ et les couteaux de pétrissage ❻ à la main.
Pourquoi la pâte n'est-elle pas pétrie bien que le moteur tourne ?	Assurez-vous que les pétrins ❻ et le moule de cuisson ❼ sont bien insérés.
Que faire si le couteau de pétrissage ❻ reste coincé dans le pain ?	Retirez le couteau de pétrissage ❻ avec l' outil ❿.
Que se passe-t-il lors d'une coupure de courant pendant un programme ?	Dans le cas d'une panne de courant de 10 minutes maximum, la machine à pain va poursuivre le programme exécuté en dernier.
Combien de temps dure la cuisson du pain ?	Veuillez consulter les durées exactes dans le tableau "Déroulement des programmes".
Quels poids de pain puis-je cuire ?	Vous pouvez cuire des pains de 750 g - 1000 g - 1250 g .
Pourquoi la fonction de minuterie ne peut-elle pas être utilisée lors de la cuisson avec du lait frais ?	Des produits frais comme le lait ou les œufs s'avarient s'ils restent trop longtemps dans l'appareil.
Que s'est-il passé lorsque la machine ne fonctionne pas, alors que l'on a appuyé sur la touche Marche/Arrêt ❽ ?	Certaines étapes sont difficiles à reconnaître, comme par ex. "Préchauffer" ou "Reposer". A l'aide du tableau "Déroulement des programmes", vérifiez quel étape du programme est en cours. Vérifiez que vous avez bien appuyé sur la touche Marche/Arrêt ❽. Vérifiez que la fiche secteur est bien branché sur l'alimentation électrique.
L'appareil réduit en morceaux les raisins secs ajoutés.	Pour éviter la réduction en morceaux des ingrédients comme des fruits ou des noix, ajoutez ces derniers uniquement après le retentissement du signal sonore.

FR
BE

www.kompernass.com

Carte de commande KH 1171

Quantité	Description des articles	Prix unitaire €	Prix net €
	1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir KH 1171	**10,-** €	€
	4 fouets à pétrir KH 1171	**10,-** €	€

Mode de règlement

☐ Règlement par chèque

\+ Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus. **12,50** €

= €

(Lieu, date)

(Signature)

FR
BE

www.kompernass.com

Carte de commande - Veuillez suivre la procédure suivante pour passer commande :

1. Renseignez la rubrique "Expéditeur/Client" en indiquant en majuscules votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone (pour toute demande éventuelle).

A: Règlement par chèque: veuillez retourner dans une enveloppe libellée à l'adresse postale indiquée ci-après un chèque barré du montant de votre commande, accompagné du bon de commande complété

Notre adresse postale:

Kompernaß France SARL
116 Avenue du Général Leclerc
75014 Paris

Important:
- Assurez-vous que l'envoi est suffisamment affranchi.
- Ecrivez votre nom sur l'enveloppe à l'endroit prévu pour l'expéditeur.

Expéditeur/Acheteur

(à compléter en majuscules)

Nom, Prénom

Rue

Code Postal, Ville

Téléphone